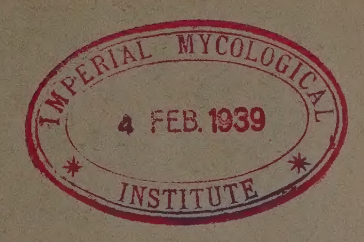
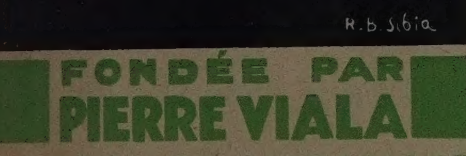




VITICULTURE

R. b. Sibia



MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE



46e ANNÉE



PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 2 FÉVRIER — N° 2327 —

46e Année. - Tome XC — N° 2.327 — Paris, 2 Février 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : **Seine 240.213**
Téléphone : **Odéon 10-32**
Compte Chèques postaux : **Paris 609-05**



APÉRITIF A LA GENTIANE
POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?
PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.
PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.
PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.
"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.
Suze
SUZE
L'AMIE DE L'ESTOMAC
SUZE
N° 941





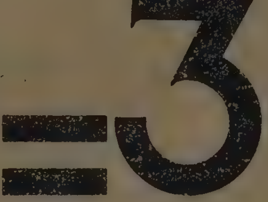

LIQUEUR
BÉNÉDICTINE
EXQUISE TONIQUE
FACILITE LA DIGESTION





JAD'S

AUJOURD'HUI



1 PRESSOIR SUPERCONTINU NECTAR = 3 PRESSOIRS HYDRAULIQUES DE 1m 20

DONNE LA MÊME QUALITÉ
ÉCONOMISE LA MAIN D'ŒUVRE
COUTE 3 FOIS MOINS CHER

LE PRESSOIR

“ SUPERCONTINU Nectar ”

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

Notices, Références, Franco sur demande **PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE** *R. C. Tours* : 198
852

46e Année. - Tome XC — No 2.327 — Paris, 2 Février 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

Prof. P. Marsais. . . . . Ampélœnologie italienne et méthode universelle d'études ampélographiques 87

Actualités

Appellations contrôlées : Modification des déclarations de récolte. 92

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 93
Ev. de Turckheim. . . . . Chronique d'Alsace 95
A. J. S . . . . Nouvelles du vignoble alsacien 97
Jacques Prieur . . . . La Gazette de Bourgogne 98
Le Bosc . . . . Chronique de législation viticole (*suite et fin*). . . 100
Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale : Vins de lie. 102

Evaluation de la production des raisins de table en 1938 105

Revue commerciale :

Cours des vins. 107
Cours des principaux produits agricoles 108

AMPÉLŒNOLOGIE ITALIENNE ET MÉTHODE UNIVERSELLE D'ÉTUDES AMPÉLOGRAPHIQUES

L'intérêt des échanges de vues rendus possibles entre les délégués des pays viticoles au récent Congrès international de Lisbonne, vient d'être souligné d'une façon toute spéciale par notre sympathique Collègue, le Prof. Giovanni Dalmasso, rapporteur général de la question posée à la première section :

« *Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques.* »

Il a été amené à préciser le point de vue italien, à montrer qu'à côté d'une méthode universelle et pour ainsi dire idéale, à proposer aux pays viticoles, les nécessités du moment peuvent conduire chacun d'entre eux à adopter des méthodes particulières plus rapides, sinon plus scientifiques et plus complètes.

Témoin celle qui est appliquée en Italie, où l'on fait intervenir avant tout les caractères *œnologiques* des différents cépages ; on pourra comparer cette méthode à celle que nous avons rappelée et proposée au Congrès de Lisbonne, dans un rapport sur le point de vue français, rapport reproduit dans le numéro de la *Revue* du 27 octobre dernier.

Les procédés ampélographiques choisis par Pierre Viala pour l'œuvre magistrale réalisée avec l'aide de Victor Vermorel, font état de travaux anté-

rieurs très divers ; ils n'ont pu être mis en œuvre qu'avec la collaboration de très nombreux observateurs-rédacteurs. Il a fallu plus de dix ans pour réaliser la grande Ampélographie.

La méthode française garde, croyons-nous, toute sa valeur ; il convient de constater qu'elle vise un but plus lointain, différent de celui qu'adopte, pour son propre pays, et par nécessité d'urgence, le rapporteur général du Congrès de Lisbonne pour la première section.

Il est malaisé de préjuger des résultats qui seront obtenus par nos voisins, ni de leur importance, ni de leur valeur technique, ni de leur durée d'application. Nous ne pouvons aujourd'hui que souhaiter le succès à nos Collègues, qui doivent satisfaire des exigences d'ordre pratique limité, mais urgentes.

L'expérience tentée intéresse tous les techniciens de la viticulture ; elle sera suivie avec attention et vive sympathie par les ampélographes français.

***

Les conclusions proposées par le Prof. G. Dalmasso, adoptées à l'unanimité par le Congrès de Lisbonne, étaient les suivantes :

1° Que, dans tous les pays viticoles, les études ampélographiques soient reprises avec énergie ;

2° Qu'on donne une nouvelle impulsion à la création de collections ampélographiques, en se conformant aux normes rigoureuses exposées dans ce Congrès pour fournir à chaque pays la base pour les études sus-indiquées ;

3° Que, pendant qu'on établira les études ampélographiques suivant les critériums théoriques plus rationnels, mais, sans doute, de plus longue réalisation, l'on pourvoie sans retard à organiser dans chaque pays les études d'ampélographie appliquée pour les cépages de cuve et à raisin de table plus importants, afin de fournir aux viticulteurs des indications sûres pour le choix des variétés en vue des plantations futures ;

4° Que ces études soient organisées suivant un plan concordé entre les divers pays, de façon à rendre ces études autant que possible comparables, avec l'appui des Comités nationaux de la Commission internationale permanente de viticulture, qui pourrait même faciliter les échanges nécessaires de publications et de matériel, et aussi de personnel entre les mêmes pays.

Voici le texte complémentaire du rapport général de Lisbonne, auquel nous faisons allusion.

***

« Dans le domaine de l'ampélographie, comme dans tout autre de la science humaine, on trouve des périodes de grande activité et de ferveur, auxquelles succédèrent d'autres, de décadence et de découragement. Ainsi, après avoir atteint un éclat qui parut pendant longtemps inégalable, dans la seconde moitié du siècle dernier, grâce au travail des grands ampélographes français, tels que Odart, Pulliat, Foëx, Viala ; des Italiens, Di Rovasenda, Mendola, Molon ; des Allemands, Gœthe, Oberlin, etc ; les études ampélographiques semblèrent de plus en plus abandonnées et même méprisées. La faute en est, en partie

à l'invasion du phylloxéra, qui imposa des problèmes nouveaux, absolument urgents, et créa de grands obstacles pour les échanges de matériel viticole d'un endroit à un autre, et, encore plus, d'une nation à une autre, entravant de cette façon la mise à jour des collections ampélographiques, les confrontations indispensables de vignes de diverses provenances, etc., etc.

« Mais ce furent aussi les conséquences des progrès remarquables faits par les sciences biologiques : taxonomie, génétique, qui mirent en relief les déficiences, soit les erreurs des collections constituées comme moyen fondamental pour leurs études et leurs descriptions.

« On alla jusqu'à accuser la vieille ampélographie traditionnelle « classique » d'être empirique, et à proclamer la nécessité de la transformer radicalement en lui donnant des bases philogénétiques. Bien plus, on rechercha et proposa de nouvelles méthodes descriptives et diagnostiques, non plus basées sur des caractères morphologiques d'un examen facile pour tous, mais bien plus délicates et laborieuses, comme les méthodes histologiques, et cytologiques...

« En outre, en ces derniers temps on a accentué de plus en plus la tendance à étendre les frontières, pour ainsi dire... territoriales, de l'ampélographie, en ne la limitant plus à l'étude des vignes cultivées, mais aussi à celle des vignes sauvages (en plus des variétés du *Vitis vinifera sativa*, celle du *Vitis vinifera silvestris*) et non seulement à l'étude des autres espèces du genre *Vitis* mais même à celle des autres genres de la famille des Ampélidées.

« Et, en conséquence, on accentua de plus en plus la tendance à donner une égale extension aux limites des collections ampélographiques.

« Naturellement, une pareille extension, en ampleur et en profondeur, des études ampélographiques, ne peut être l'objet d'une réalisation facile et rapide. Au contraire, elle exige inévitablement de nombreuses ressources et un nombre d'années qui se concilient mal avec la situation difficile de la viticulture d'aujourd'hui, avec l'urgence de la solution de quelques-uns de ses problèmes fondamentaux technico-économiques. Problèmes qui ont certainement besoin de l'aide de l'ampélographe, non pas tant de l'ampélographe... (comment dirai-je ?) de bureau, du scientifique, du théoricien, qui n'admet pas qu'on impose à son œuvre des limites et une échéance ; mais, de l'ampélographe qui vit au contact intime de la technique et de l'économie, et qui sait, le cas échéant, sacrifier un peu de sa passion pour l'étude, aux nécessités de la culture et de l'industrie qui, de sa plante préférée tirent leur raison d'être.

« En voulant synthétiser en quelques mots ce que les viticulteurs et les œnologues de tous les pays demandent aujourd'hui, d'urgence, aux ampélographes, nous pourrions dire : des indication sûres et précises pour les meilleurs cépages de cuve et à raisin de table, qui, dans chaque région sont à préférer pour les nouvelles plantations de vignobles.

« C'est ici une question apparemment très simple, mais qui, au contraire, exige la solution d'une quantité d'inconnues, lesquelles exigent à leur tour chez celui qui doit donner la réponse, une profonde connaissance non seulement morphologique, mais physiologique, culturale, technologique d'une vigne et de son produit.

« Mais c'est un problème d'une importance fondamentale pour l'avenir

de la viticulture mondiale, parce que c'est seulement grâce à l'adoption, dans les futures plantations, de vignes vraiment estimées et adaptées aux différentes exigences d'ambiance naturelle, agronomique, économique, de chaque zone, qu'on peut espérer donner à la viticulture des bases sûres pour prévenir les crises fatales, qui pendant si longtemps l'ont troublée et bouleversée.



« Consciente d'une telle nécessité, l'Italie, qui, dans la culture de la vigne, trouve une des plus grandes ressources pour son économie, et une source des plus précieuses de travail, pour sa population croissante, a déjà commencé depuis cinq ans environ une étude méthodique et progressive sur les cépages de cuve à adopter, province par province, dans les futures plantations, par analogie avec ce qu'elle avait fait, il y a plus de dix ans pour le raisin de table.

« Une pareille étude est d'autant plus indispensable pour un pays comme l'Italie, dont la viticulture a des origines qui se perdent dans la nuit des millénaires et des mythes, et qui a vu, par conséquent, graduellement, se multiplier jusqu'à l'infini les variétés de vignes qui, d'une extrémité à l'autre, peuplent son territoire et qui, il y a 2.000 ans, inspiraient au divin Chantre d'Enée la fameuse hyperbole :

« *Quem qui scire velit, Libyci velit aequoris idem*
« *Discere ; quam multae zephiro turbentur arenae*
« *Rut, ubi navigiès violentior incipit Eurus,*
« *Vosse quot Jorici veniant ad litorae fluctus.* »

« D'où la très grande difficulté qu'ont, jusqu'à aujourd'hui, éprouvée tous « ceux qui ont essayé d'entreprendre la création d'une « Ampélographie italienne ».

« Mais l'étude dont il s'agit ici n'a pas de finalité vraiment ampélographique, ce qui revient à dire que l'ampélographie n'est pas ici le but, mais le moyen.

« Plus que d'une étude de simple ampélographie, il s'agit d'une étude d' « Ampélœnologie » comme la baptisa il y a soixante-dix ans le grand ampélographe sicilien Barone Antonio Mendola en partant de ce postulat logique :

« La science ou l'art des vins sera alors complète et vraiment bien orga-
« nisée, lorsqu'elle accueillera, indissolublement liées comme des sœurs, l'ampé-
« lographie, la viticulture, l'œnologie ; lorsqu'elle répartira entre toutes les
« trois des travaux égaux et des soins proportionnés ; lorsqu'elle entrelacera
« les conséquences de l'une et les prémisses de l'autre ; lorsqu'en les refondant
« et les remaniant elle fera émerger un tout et un ensemble homogène et compact
« de théories, de règles, de préceptes ; un tout auquel convient le nom d' « Ampé-
« lœnologie. »

« Il ne s'agit donc pas d'une simple étude morphologique, même diligente et méticuleuse, de tous les cépages, des plus rares comme des moins intéressants, que l'on peut rechercher dans le grand vignoble italien ; mais il s'agit d'une étude aussi extensive et monographique que possible des cépages qui ont une réelle importance au point de vue technico-économique, pour en mettre judicieusement en relief les qualités et les défauts, les caractéristiques et les exigences.

« Le Prof. Marsais, au Congrès de Lisbonne, rappela, avec une piété de disciple, d'ailleurs toute justifiée, la grande « Ampélographie » de Viala et Vermorel, et souhaita que l'on s'en inspirât, au cours des futurs travaux qui seront entrepris dans le domaine de l'ampélographie. Son désir est juste et logique et j'ai été heureux de l'assurer que les savants italiens, en traçant le plan des travaux en question, ont tenu un très grand compte de l'œuvre remarquable des Maîtres français.

« Mais notre projet donne un développement encore plus grand à l'étude technologique du produit qu'à celle morphologique de la plante. Aussi, pendant que, dans un dossier ampélographique préparé exprès, sont recueillis tous les caractères extérieurs du tronc, des branches de vigne, des bourgeons, des feuilles, des fleurs, des grappes ainsi que les caractéristiques du cépage quant à ses exigences de milieu, aux exigences culturales, pathologiques, et aux affinités avec les vignes américaines, etc., etc., la partie la plus laborieuse de l'étude est cependant celle qui concerne l'analyse physico-mécanique de la grappe ; et surtout l'étude chimique, aussi complète que possible, du moût et du vin que l'on obtient de ce cépage.

« C'est ici une étude qui, pour plusieurs cépages, est, peut-on dire, faite pour la première fois, car dans plus d'une région d'Italie (pas différemment, du reste, de ce qui se fait dans celles des autres pays), on ne vinifie pas séparément les raisins, mais, pour obtenir des vins déterminés, même d'un grand prix, on vinifie normalement des mélanges de raisins variés. Tel est le cas des fameux vins rouges de table (Chianti) ; de ceux de Vérone (Valpolicella, Bardolino, etc.), des vins blancs de Trévise (Conegliano) et du Marsala lui-même.

« Nous comprenons maintenant l'utilité de pouvoir savoir d'une façon précise et documentée ce que chacun des cépages, qui concourent à de tels mélanges, peut donner par lui-même et mieux savoir, ainsi, en doser la proportion dans un mélange donné.

***

« L'étude dont on a parlé rapidement ici est désormais presque achevée, en sorte que l'Italie pourra avoir une monographie complète de ses cépages ; et chaque province pourra savoir d'une manière sûre quels cépages elle devra utiliser dans ses prochaines plantations.

« C'est là une notion indispensable pour la réalisation de cette discipline qui est codifiée dans le premier article de la loi fondamentale du 10 juin 1937 nº 1266, sur la viticulture et la production vinicole italiennes.

« Il ne semble pas permis de douter de l'utilité et même de la nécessité pour tous les pays d'accomplir au plus tôt des travaux analogues. Et le vœu, rapporté au début de l'article, qui a été approuvé à l'unanimité par le Congrès de Lisbonne, ne fait que ratifier une telle nécessité.

« De même il serait opportun de donner un caractère d'urgence à ces études que nous avons appelées « d'ampélographie appliquée ».

« Il est bien entendu que nous ne voulons pas par là entraver ou méconnaître la nécessité des études d'ampélographie scientifique, qui donneront certainement, avec le temps, des fruits d'une incontestable valeur, et qui, peut-être,

en mettant à la disposition des génétistes un matériel riche et sûr, concourront à la création de cette vigne idéale, songe et tourment des générations qui s'intéressent à la viticulture. »

***

Le monde viticole accueillera avec le plus vif intérêt la publication de cet ensemble complet de monographies des cépages italiens, établies sur le plan original essentiellement pratique, choisi par nos confrères ultra-montains. Cette publication ne saurait tarder.

Prof. Paul MARSAIS.

ACTUALITES

APPELLATIONS CONTROLÉES : Modification des déclarations de récolte
R. C. : Chronique viticole méridionale
EV. DE TURCKHEIM : Chronique d'Alsace
A. J. S. : Nouvelles du vignoble alsacien
Jacques PRIEUR : La Gazette de Bourgogne
LE BOSC : Chronique de législation viticole (*suite et fin*)
Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : Vins de lie
Evaluation de la production des raisins de table en 1938

Appellations contrôlées
Modification des déclarations de récolte

Note de la Direction générale des Contributions indirectes

Paris, le 13 janvier 1939.

La note n° 9811 du 3 décembre 1938, qui commentait les dispositions du décret du 30 novembre précédent relatives aux conditions dans lesquelles les vins obtenus avec un rendement moyen à l'hectare supérieur au rendement-limite pouvaient être assortis d'une appellation contrôlée, spécifiait que les déclarations de récolte déjà déposées pourraient être complétées par les viticulteurs désireux de bénéficier des dispositions nouvelles.

Or, il est apparu que, dans certaines régions, les intéressés n'avaient pas été informés, en temps opportun, des mesures libérales adoptées en leur faveur et que, dans d'autres, la composition définitive des vins n'avait été connue que tardivement.

Par suite, de nombreux viticulteurs n'ont pu revendiquer les appellations d'origine contrôlées auxquelles leurs vins pouvaient prétendre.

Pour remédier à cette situation, il a été décidé que les intéressés pourraient jusqu'au 31 janvier courant modifier leur déclaration de récolte en vue d'assortir leurs vins d'une appellation contrôlée.

En ce qui concerne les appellations de cette dernière catégorie, dont la co-existence avec une appellation simple de même nom est interdite, les récol-

tants pourront user sans réserve de la facilité nouvelle qui leur est accordée ; ils pourront revendiquer l'une de ces appellations contrôlées pour une quantité quelconque de leurs vins répondant aux conditions requises par le décret qui l'a définie.

Mais il n'en sera pas de même pour les appellations d'origine contrôlée qui peuvent coexister avec une appellation simple de même nom. En principe, *seuls les vins déjà déclarés* sous une *appellation simple* pourront être assortis de l'appellation contrôlée correspondante.

Par contre, ceux pour lesquels aucune appellation n'aura été revendiquée dans la déclaration de récolte ne pourront être déclarés sous une appellation contrôlée qu'après autorisation.

Les viticulteurs désireux de bénéficier de cette mesure devront éventuellement en formuler la demande ; celle-ci, établie sur papier libre, sera remise au chef de service local qui la transmettra pour décision au Directeur en exprimant son avis sur le bien-fondé, en ce qui touche notamment la nature des cépages dont proviennent les vins, la composition de ceux-ci et tous autres éléments d'appréciation.

L'instruction de ces demandes sera conduite avec diligence de telle sorte que la décision qui interviendra puisse être notifiée aux pétitionnaires au plus tard dans les quinze jours qui suivront leur remise au chef de service local. Toute décision de rejet, partiel ou total, sera dûment motivée.

Il est inutile d'ajouter que, dans tous les cas, des appellations contrôlées ne pourront être revendiquées tardivement pour des vins qui ne se trouveraient plus en la possession effective des producteurs.

M. le Directeur voudra bien donner d'urgence au service toutes instructions utiles à ce sujet.

Le Directeur Général,
J. APPERT.

Chronique viticole méridonale

Narbonne, le 19 janvier.

La semaine a été caractérisée par une humidité pénétrante amenée par le vent de la mer, humidité un peu spéciale à notre région, qui sature l'atmosphère et envahit les habitations. Naturellement, la température s'est montrée très douce, ce qui a grandement facilité les travaux du vignoble, du moins dans les terres suffisamment ressuyées.

La taille, terminée en maints endroits, se poursuit dans les autres et on envisage qu'elle ne pourra pas, dans l'ensemble, être achevée avant la fin du mois, les grands froids de décembre et les pluies en ayant retardé l'exécution.

Peu de choses à dire au sujet des travaux des chais, où on s'occupe surtout, pour l'instant, des manipulations destinées à satisfaire aux prestations d'alcool.

L'Administration des Contributions indirectes a maintenant fait le compte des assujettis et a fait parvenir à la plupart d'entre eux l'avis les informant des quantités d'alcool qu'ils ont à fournir. Les intéressés qui n'ont pas pris leurs

précautions en achetant de l'alcool alors qu'il cotait dans les environs de 1.300 fr. estiment que les cours actuels de 1.600 francs sont trop élevés et préfèrent distiller leurs petits vins.

Ils ont d'ailleurs, pour le moment, tout le loisir de s'occuper des obligations qui leur sont imposées par le statut viticole, car la situation du marché des vins n'accapare guère leur attention.

Le mouvement des affaires n'a, en effet, présenté qu'une activité des plus restreintes, et cela sur toutes les places méridionales. Les renseignements qui nous parviennent de nos diverses régions concordent, en effet, pour représenter le commerce comme ne s'intéressant que médiocrement aux achats.

De multiples raisons peuvent expliquer cette attitude. Les chais commerciaux sont suffisamment garnis pour ne pas nécessiter d'achats précipités. L'activité du négoce est retenue, en ce moment, par le retrait de la propriété des vins achetés antérieurement sur la deuxième tranche. Le paiement de ces vins prive la trésorerie des maisons de disponibilités qu'elles ne peuvent évidemment pas consacrer à de nouvelles acquisitions. Enfin, il faut bien reconnaître que les prix actuels facilitent moins le mouvement commercial que ceux de l'automne dernier.

C'est pourquoi sur nos divers marchés et cet après-midi en particulier sur la promenade des Barques, l'animation est plutôt réduite, malgré une assez nombreuse affluence. Les acheteurs peu enthousiastes trouvent devant eux des producteurs qui s'efforcent de maintenir leurs positions antérieures et qui n'acceptent que difficilement des propositions moins satisfaisantes.

En conséquence, la conclusion d'affaires nouvelles a été rendue malaisée et le volume des transactions n'a pas dépassé une petite moyenne. Comme par ailleurs, il s'est produit quelques « défaillances » individuelles à la discipline de résistance qu'ont adoptée les vignerons, la tendance générale s'en est un peu ressentie et on a dû enregistrer un léger tassement, de l'ordre de quelques francs par hectolitre, par rapport aux prix de la semaine écoulée.

On estime cependant, aussi bien chez les producteurs que chez les négociants, que le moindre renouveau de demandes aurait pour conséquence immédiate de faire disparaître cette faiblesse momentanée. Et l'on doit signaler, en outre, l'excellente impression produite par la publication de la statistique du mouvement des vins pour décembre.

Beaucoup s'attendaient, à la suite des plaintes nombreuses élevées par le commerce des grands centres, à prendre connaissance de chiffres décevants. C'est le contraire qui s'est produit. Les quantités de vins soumises au droit de circulation pour le mois de décembre se sont élevées à 3.958.334 hectolitres au lieu de 3.746.217 en décembre 1937, soit une augmentation de 212.117 hectolitres d'une campagne sur l'autre. On constate néanmoins, de novembre à décembre 1938, une diminution de 335.828 hectolitres, mais l'an dernier, pour les mois correspondants, la diminution avait atteint 503.870 hectolitres.

Ce qui est particulièrement réconfortant, dans cette statistique, c'est la confirmation apportée, par le mois de décembre, aux bonnes dispositions déjà témoignées par le mois de novembre et qui contrastaient heureusement avec les résultats peu encourageants de septembre et d'octobre. Après les deux premiers

mois, en effet, la consommation taxée de la campagne en cours s'inscrivait en retard de 795.457 hectolitres sur la précédente et on pouvait craindre, si ce déficit persistait, que tout le problème de l'assainissement du marché fût remis en jeu. A fin décembre, ce déficit était réduit à 539.265 hectolitres et on est en droit d'espérer que les mois prochains l'atténueront encore.

Ce qu'il convient également de souligner, c'est que les bons résultats du mois de décembre ne semblent guère avoir été défavorablement influencés par la hausse qui est survenue à la propriété et par l'augmentation des droits de circulation édictée par le décret-loi du 12 novembre. Ces considérations doivent renforcer la confiance de la propriété.

Sur le chapitre des sorties, on enregistre une notable diminution. Dans la Métropole, le mois de décembre n'accuse que 2.947.761 hectolitres au lieu de 3.803.846 en novembre et 3.366.434 en décembre 1937. En Algérie, on n'a enregistré que 1.150.038 hectolitres contre 2.062.154 en novembre et 2.025.981 en décembre 1937.

A noter que le stock commercial s'est accru en décembre de 94.173 hectolitres dans la Métropole, a subi une grosse diminution de 603.819 hectolitres en Algérie. Ainsi que nous le disons plus haut, les stocks des négociants ont largement contribué à alimenter la consommation.

La tendance du marché s'équilibre entre l'influence un peu déprimante du calme actuel et celle, plus favorable, de la bonne allure de la consommation. A part quelques « coups de fusil », on se retrouve, à quelques francs près par hecto, aux mêmes cours moyens que la semaine dernière et nous avons eu connaissance d'affaires, assez nombreuses, traitées sans le moindre fléchissement.

Les bonnes marchandises, titrant 9° et plus, se maintiennent sans faiblesse, imitant en cela la belle tenue des vins d'Algérie. Dans notre région narbonnaise, les 9° sont cotés sur la base de 15 fr. 75 à 16 francs le degré, les 9°5 valent de 148 à 158 francs l'hectolitre selon qualité et surtout charroi ; les 10° s'étagent entre 165 et 170 francs. Au-delà de ce degré, il se fait peu d'affaires, la marchandise étant assez rare ; des 10°8 ont été payés 188 francs à retirer sous deux mois.

Les petits degrés sont un peu plus discutés : les 8° se traitent entre 116 et 120 francs ; les 8°5 de 130 à 134 francs.

Dans le Gard, et surtout dans les coopératives des Cévennes, les prix bénéficient de la prime habituelle, les cours des 8° atteignent 125 francs en belles qualités et ceux des 8°5 de 132 à 137 francs. Les 9° se tiennent bien jusqu'à 150 francs et les 9°5 jusqu'à 155 et 160 francs.

En résumé, marché calme, mais tendance satisfaisante.

R. C.

Chronique d'Alsace

Les déclarations de récolte ont confirmé les évaluations pessimistes des vignerons d'Alsace : l'année 1938, avec ses 301.935 hectolitres, est l'une des plus faibles qui aient jamais été enregistrées. Selon les situations et les cépages,

les rendements sont d'une irrégularité extrême. Avec les Traminer, ils descendent parfois au-dessous de 5 hectolitres à l'hectare.

En août et au début de septembre, la qualité du 1938 paraissait bien compromise par le froid et la pluie continuels. Mais, à la mi-septembre, quel changement! Un temps radieux permettait aux raisins de mûrir convenablement et de parvenir à une richesse en sucre tout-à-fait normale. L'excès de verdeur de certains moûts a disparu au cours d'une fermentation malolactique exceptionnellement intense, et, à l'heure actuelle, les vins nouveaux se présentent bien, avec beaucoup de fruité et d'agrément. Ils sont très supérieurs aux 1936, dont l'acidité, plus forte, n'avait pas rétrogradé aussi facilement.

Un très bel automne a permis d'exécuter à temps les travaux de saison. Le bois de taille est bien aoûté, là du moins où les sulfatages n'ont pas été négligés. Là, par contre, où le mildiou tardif a pu se développer — et il y a un certain nombre de vignes dans ce cas — il y aura des surprises désagréables. On craint, par endroits, que les froids de décembre, où le thermomètre est descendu jusqu'à —20° et même au-dessous, aient causé quelques dégâts.

Le gros souci actuel est le manque complet d'activité du commerce des vins. On pourrait penser qu'une si petite récolte, — elle ne représente guère que le cinquième de la consommation annuelle de l'Alsace, — n'aurait pas de peine à s'écouler. Or, c'est le contraire qui est le cas, comme il était facile de le prévoir, du reste. La chose mérite que l'on s'y arrête.

Au lendemain des gelées d'avril, quand la récolte entière paraissait perdue, tout le monde se précipita sur les 1937, vins d'une année déjà déficitaire. Les prix montèrent en flèche et, comme toujours, pas mal de vignerons, croyant à une hausse de plus en plus forte, refusèrent de vendre. Dès alors, la différence de prix entre le vin d'Alsace courant et les blancs ordinaires incita beaucoup de négociants, même du vignoble, à s'intéresser davantage à ces derniers. Il n'y a là rien de répréhensible ; mais ce qui l'est, c'est la pratique répandue qui consiste à vendre des coupages sous des dénominations pouvant faire croire qu'il s'agit de vin d'Alsace pur, au détriment de la vente du vin d'Alsace honnête. Les débitants s'intéressent davantage à ces coupages, dont le prix plus faible permet des bénéfices supérieurs, et la plupart des consommateurs, qui ne sont ni grands connaisseurs en vins ni au courant des lois sur la désignation des vins, ne se doutent de rien.

Le commerce de nos vins étant très réduit, les cours sont stationnaires avec même tendance à la baisse. Les vins courants valent de 320 à 400 francs l'hectolitre, prix de gros, tous frais en sus. De pareilles cotations, très hautes si on les compare à celles des vins blancs des autres régions, ne rémunèrent pourtant pas le producteur. Il se trouverait dans une situation toute autre s'il avait trois fois plus à vendre, à des prix moitié moindres, et surtout la vente ne traînerait pas. La consommation resterait aux niveaux élevés des années précédentes, et cette grande récolte serait liquidée en moins de temps et avec moins de difficultés que ne le sera la minime récolte actuelle.

On mesure seulement maintenant toute l'étendue du mal causé par les gelées. Non seulement, elles ont mis la misère à beaucoup de foyers de vignerons mais, surtout, le marché de nos vins courants se trouve bouleversé. Beaucoup

du terrain qu'ils avaient gagné ces dernières années est perdu et sera dur à reconquérir.

On conçoit que le vigneron soit inquiet. Il demande avant tout que la loi protège efficacement son vin. Il compte que l'application des appellations contrôlées aux vins d'Alsace facilitera l'action du Service de la Répression des Fraudes. Il veut que le nouveau statut soit adapté à ses conditions d'exploitation, tienne compte de la réalité des faits et ne le brime pas par une réglementation trop étroite, notamment sur la question du rendement.

Le 19 janvier 1939.

Evrard DE TURCKHEIM.

Nouvelles du vignoble alsacien

Colmar, le 18 janvier 1939.

L'année 1938 est une de celles dont le viticulteur alsacien se souviendra. Dès le mois d'avril la récolte a été anéantie en grande partie par les gelées. (Cf. *Revue de Viticulture* du 29 septembre 1938.) Durant tout l'été la végétation de la vigne en a été influencée et l'on craignait fort que la récolte 1938, quantitativement réduite, fût encore de qualité médiocre.

Comme nous l'avions prévu en septembre, les rendements furent très variables. Si certains viticulteurs ont encore atteint une moyenne de 25 hectolitres à l'hectare, d'autres n'ont récolté que 10 à 12 hectolitres à l'hectare. Il y eut aussi « des veinards » et l'on cite tel viticulteur de la vallée de Kaysersberg qui a récolté environ 80 hectolitres à l'hectare, ayant toutes ses vignes dans les expositions les moins ravagées par les gelées. Hâtons-nous d'ajouter que son espèce était rare. D'une façon générale, on peut estimer la récolte de l'année à 1/4 d'une récolte normale.

Au point de vue qualitatif, on peut dire que le vin de 1938 est très honorable, vu les anomalies de l'année, qu'il y a même quelques grands vins. Nous avons noté, en effet, à la Station de Viticulture et d'Œnologie, quelques moûts atteignant 1.100 à 1.104 au mustimètre.

Certains viticulteurs particulièrement soucieux de la qualité ont pratiqué des cueillettes échelonnées, enlevant tout d'abord les raisins mûrs pour permettre à la récolte restante d'arriver à maturité. C'est que sous notre climat, au début d'octobre, on peut déjà s'attendre à des gelées précoces (par exemple, en 1936 : 0° le 3 octobre, —2° les 6, 11 et 13 octobre) qui, non seulement, grillent les feuilles, les rendant impropres à mûrir les raisins, mais gèlent les grains imparfaitement mûrs qui, dans la suite, donnent lieu à des modifications désagréables dans la constitution des vins.

Les vins de 1938 étaient caractérisés au début par une forte acidité, qui, dans la plupart des cas, a rétrogradé dans de fortes proportions sous l'influence de vigoureuses fermentations malo-lactiques. Nombre de moûts avaient 8-10 grammes d'acidité totale exprimée en acide sulfurique qui ne présentent plus actuellement que 4,5 gr. à 5 grammes d'acidité par litre donnant donc des vins très agréables.

Malgré la production réduite, le commerce des vins d'Alsace subit cette année une crise redoutable due au déséquilibre entre les prix du vin d'Alsace courant d'une part et les vins ordinaires de degré sinon de valeur égale venant d'autres départements. Aussi, la demande des vins d'Alsace n'ayant pas diminué, il est fort à craindre que d'habiles fraudeurs n'en fassent leur profit et nous mettons en garde les acheteurs de vins d'Alsace contre toute appellation frauduleuse ou simplement fantaisiste autre que : « Vin d'Alsace ».

L'année 1938 en finissant a amené des froids qui ont sévi dans toute la France, mais qui ont été particulièrement vifs dans notre région. Dans les coteaux abrités, le thermomètre est descendu à —20°, dans la plaine de Colmar à —25°. On ne peut pas, dès à présent, évaluer avec quelque exactitude l'étendue des dégâts, d'autant plus que Colmar paraît avoir été dans la zone la plus froide, alors que, dans le Bas-Rhin, le thermomètre ne serait descendu qu'à — 16°, de même que dans la région viticole au sud de Colmar. Aux environs immédiats de Colmar toutes les vignes sont gelées. Dans les coteaux, les dégâts paraissent moindres. Cependant, malgré que les yeux soient encore verts, la moelle est souvent brunie au niveau des nœuds.

On peut donc affirmer avec raison que nos viticulteurs se souviendront de 1938, année durant laquelle la vigne gela deux fois, année enfin qui a failli nous amener la guerre dont nous ne connaissons que trop la signification pour notre vignoble.

A. J. S.

La Gazette de Bourgogne

Pour juger impartialement les faits qui régissent les nations, chacun sait qu'il faut avoir le « recul historique ».

Pour dire que l'existence d'un homme fut heureuse, ou malheureuse, il est nécessaire d'attendre le dernier jour de sa vie.

Pour parler sainement des événements météorologiques qui dominèrent une campagne viticole, force est d'attendre l'année qui la suit.

1938 a déroulé ses trois cent soixante-cinq jours. Saint Sylvestre les a clôturés officiellement le 31 décembre. Nous sommes donc en 1939, ce qui nous met à l'aise pour discourir sur 1938.

Un hiver ni trop froid ni trop chaud, ni trop sec ni trop humide, avait préparé la terre et la vigne à évoluer dans un « climat » favorable. Le départ de la végétation fut tardif ; c'est en général une bonne chose, car les risques de gelée s'en trouvent diminués et le refoulement de la sève devient moins à craindre.

Mais les impondérables jouent. Le 1er mai, date à laquelle les hommes ne font rien (manière originale de célébrer la fête du Travail), un ciel étoilé descend le mercure à —6°, et comme Mercure est le dieu des voleurs, il nous dérobe nuitamment — circonstance aggravante — une bonne partie de la récolte : les dégâts de la gelée avec, comme séquelle, la coulure à la floraison. Voici un beau début.

Les maladies cryptogamiques et les insectes, au contraire de l'année précédente, exercèrent peu de ravages.

L'été 1938 fut un été maussade, pas de noyades aquatiques comme en 1930, 1931 et 1932, mais un soleil boudeur, ladre et pâlot, comme s'il était au pharecode, un soleil à faire croire que « l'astre du jour » était sur le point de s'éteindre.

Les vignerons se lamentaient sur son absence illégale, quand, à la mi-septembre, et pendant un mois, Phébus, puisqu'il faut l'appeler par son nom, allume ses phares, active ses chaudières et entreprend enfin la maturation de nos raisins, pinots et chardonnays.

En même temps, les hommes s'agitent, les Gouvernements délibèrent, chacun parle d'en découdre avec son voisin. Tout ce bruit pour permettre que, furtivement, et sous couleur de libération raciale, nos voisins s'approprient 3.000.000 d'habitants supplémentaires. C'est toujours autant de producteurs et de consommateurs en temps de paix. En cas de conflit, cela représente un « matériel humain » dont l'apport n'est pas négligeable.

Ces menaces amenèrent une précipitation des vendanges. Si certains 1938 sont maigres en corps et en couleur, c'est à Adolf Hitler qu'ils le doivent. Les autres raisins, vendangés tardivement, ont donné des vins ayant une robe et une étoffe suffisantes. Ils sont bouquetés et fins. Tendres, ils évolueront assez vite, pour produire rapidement une bouteille honorable.

Dans l'ensemble, la réussite des 1938 est nettement meilleure que celle escomptée. Ce n'est pas le grand millésime, mais l'année de bonne qualité moyenne qui fera son bonhomme de chemin. Ils n'ont pas la dureté de leurs frères de 1937, et qui sait si un mariage consanguin des uns et des autres ne donnerait pas une descendance heureuse ? Mais chut ! parlons à voix basse, les enfants et la loi doivent tout ignorer des secrets de l'al...cuve !

La récolte 1938 fut « jalouse » en quantité. Les déclarations pour la Côte-d'Or sont à un niveau de 15.000 hectolitres au-dessous de celles de 1937, elles-mêmes inférieures à la moyenne.

Après les vaches grasses de 1934 et 1935, nous connaissons les vaches maigres de 1936, 1937, 1938. Ainsi s'établit la moyenne annuelle que les hommes s'évertuent à réglementer par la loi.

Les prix ? Aussi chers à égalité de cru qu'en 1937. Aujourd'hui, il faut être multimillionnaire pour commercer dans les vins. Avec une « unité » comme disait Mme Hanau, on n'acquiert pas des masses de pièces. Ajoutez-y l'obligation d'avoir des vins de plusieurs années en cave, à cause des mises en bouteilles, n'oubliez pas les ouillages, soutirages, collages, et après cela, si vous faites votre prix de revient, sincère et complet, vous risquez, ou de perdre les derniers cheveux de votre crâne, ou de les arracher un par un en signe de désespoir.

Les frais de culture ont beaucoup augmenté, la futaille est à des prix fous ; aussi le vigneron possédant et piochant sa terre n'est-il pas à la noce. Le producteur et le négociant vivent de justesse. Ce n'est pas la misère, puisqu'habitant un département au nom imagé, notre misère sera toujours « d'orée » !

Jacques PRIEUR.

Chronique de législation viticole

A propos de la récolte 1938 (1) (*suite*). — Sous ce titre, nous exposions récemment l'économie générale des mesures d'assainissement à intervenir au sujet de la résorption de l'excédent de récolte 1938 et nous annoncions que les modalités d'application de ces mesures ne tarderaient pas à être notifiées.

C'est maintenant chose faite.

En effet, ce sont trois décrets, pris à la date du 17 décembre écoulé, qui sont venus préciser comme une partie de la récolte devait être bloquée, distillée ou livrée à l'armée, ainsi qu'à des établissements d'Assistance publique.

Mais ce sont surtout les deux premières mesures qui doivent nécessairement retenir notre attention.

En ce qui concerne le *blocage*, précisons que le Gouvernement a naturellement suivi les suggestions de la Commission interministérielle de la Viticulture. laquelle proposait de fixer le point de départ de cette charge à 185 hectolitres, Cette mesure est, par ailleurs, fonction de trois éléments que nous allons examiner successivement afin de faire mieux ressortir l'importance des charges ainsi imposées à la propriété.

1° Importance de la récolte. — On devra donc bloquer :

9 %	de la récolte, lorsque celle-ci est comprise entre	185	et	290 hl.
11 —	— — — — — —	290	—	380 —
13 —	— — — — — —	380	—	970 —
16 —	— — — — — —	970	—	2.800 —
19 —	— — — — — —	2.800	—	5.000 —
22 —	— — — — — —	5.000	—	9.800 —
25 —	— — — — — —	9.800	—	19.700 —
28 —	— — — — — —	19.700	—	45.000 —
31 —	— — — — excède			45.000 —

2° Rendement à l'hectare. — En raison de ce rendement, les taux qui précèdent sont majorés de :

10 %	quand ce rendement est compris entre	40	et	50 hl.
20 —	— — — — —	50	—	60 —
30 —	— — — — —	60	—	75 —
40 —	— — — — —	75	—	95 —
50 —	— — — — —	95	—	115 —
60 —	— — — — —	115	—	145 —
70 —	— — dépasse			145 hl. à l'ha.

3° Augmentation de la superficie productive. — Cette augmentation concerne les quantités de vin obtenues sur les plantations nouvelles intervenues depuis 1928. Ces quantités supportent dès lors un blocage supplémentaire de :

10 %	si elles sont comprises entre	590	et	970 hl.
15 —	— — — —	970	—	5.000 —
20 —	— excèdent			5.000 —

On peut prendre un exemple qui fera mieux comprendre et apprécier la portée de ces mesures. Soit un viticulteur possédant un domaine de 40 hectares dans lequel 30 concernent des plantations nouvelles. La déclaration de récolte s'est élevée à 3.600 hectolitres.

(1) Voir *Revue*, n° 2.321, p. 614.

On bloquera :

1° Récolte globale : $\frac{19 \times 3.600}{100}$ . . . . 684 hl.

2° Rendement à l'hectare : $\frac{40 \times 684}{100}$ . . . . 273 hl. 60
$\left(\frac{3.600}{40} = 90\right)$

3° Majoration pour plantations nouvelles, production de lignes nouvelles :

$\frac{3.600 \times 30}{40} = 2.700.$

Majoration : $\frac{15 \times 2.700}{100}$ . . . . 405 hl.

Total à bloquer. . . . . 1.362 hl. 60

Mais on remarque que la quantité de vin à bloquer est ici supérieure au tiers de la récolte $\frac{3.600}{3}$. Dès lors, puisqu'en aucun cas, les quantités de vin bloquées ne peuvent dépasser le tiers des récoltes inférieures ou égales à 5.000 hectolitres, la quantité de vin immobilisée doit être ramenée d'office au maximum applicable, soit à : $\frac{3.600}{3} = 1.200$ hectolitres.

On fait aussi remarquer que des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées afin de maintenir les quantités de vin bloquées dans la limite de 8 millions d'hectolitres pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

Quant à la seconde mesure, *la distillation obligatoire*, elle a le même point de départ que le blocage, mais le calcul de chaque sorte d'alcool à fournir (alcool de vin et alcool vinique) s'opère désormais séparément sur des bases appropriées.

A. — Prestation d'alcool de vin. — Pour cette prestation on tient compte de deux éléments à l'importance de la récolte et le rendement à l'hectare. On s'occupera seulement du premier puisque le deuxième s'identifie avec celui déjà présenté plus haut, à propos du blocage.

Il doit être ainsi fourni :

0 l. 50	d'alcool pur, par hl. de vin, si la récolte est comprise entre	185 et	290 hl.
0 l. 70	— — — — — — — — —	290 —	380 —
1 l.	— — — — — — — — —	380 —	970 —
1 l. 30	— — — — — — — — —	970 —	2.800 —
1 l. 60	— — — — — — — — —	2.800 —	5.000 —
1 l. 90	— — — — — — — — —	5.000 —	9.800 —
2 l. 20	— — — — — — — — —	9.800 —	19.700 —
2 l. 50	— — — — — — — — —	19.700 —	45.000 —
2 l. 80	— — — — — — — supérieure à		45.000 —

B. — Prestation d'alcool vinique. — Déjà prévue à l'article 77 du Code du vin, cette prestation spéciale est établie sur les bases suivantes :

— 1 litre d'alcool pur, par hectolitre de vin récolté dans les 3 départements nord-africains ;

— 0 l. 77 d'alcool pur, par hectolitre de vin récolté dans les régions où le degré minimum des vins était fixé à 8°5, au moins, à la date du 31 mai dernier.

— 0 l. 60 d'alcool pur, par hectolitre de vin récolté dans les autres régions.

En reprenant l'exemple de tout à l'heure, nous obtenons :

1° *Alcool de vin* : 1 l. 60 × 3.600.	57 hl. 60 d'alcool pur
Majoration pour rendement à l'hectare : $\frac{40 \times 5.760}{100}$	23 hl. 04 — —
Total	80 hl. 64 — —
2° *Alcool vinique :* (département où le degré minimum est fixé à 7°5) : 0,60 × 3.600.	21 hl. 60 — —
Total général	102 hl. 24 — —

Ces alcools doivent être produits avant le 31 mai prochain, pour être livrés avant le 30 juin suivant. Des dérogations pourront cependant être admises en faveur des prestataires qui ne pourraient réaliser ces conditions. Pareillement, des compensations sont possibles sous forme d'exportation de vins et de fournitures de vin à l'Intendance ou à des établissements d'Assistance publique.

A signaler que jusqu'au 20 janvier prochain, les viticulteurs pourront demander que la prestation d'alcool de vin soit augmentée pour leur permettre de distiller, le cas échéant, la totalité de leurs vins bloqués.

On rappellera que les exonérations de blocage et de distillation obligatoire sont, aux termes du décret du 31 mai dernier, désormais unifiées et qu'elles bénéficient aux producteurs attestant que leur rendement est en diminution de plus de 50 p. 100 par rapport à la moyenne de rendement des trois années précédentes, ainsi qu'aux producteurs récoltant des vins vendus sous une appellation d'origine contrôlée.

Précisons, enfin, que le prix des alcools du contingent a été fixé à 987 fr. 75 l'hectolitre d'alcool pur et qu'en ce qui concerne les alcools de vin fournis avant le 1er avril 1939 au titre du contingent, le prix est payé pour les 100 premiers hectolitres, tandis que pour le solde, il est abaissé à 740 francs, lorsque, dans les deux cas, le rendement n'est pas supérieur à 95 hectolitres à l'hectare. Pour les rendements compris entre 95 et 145 hectolitres à l'hectare, ce prix de 987 fr. 75 s'applique aux 20 premiers hectolitres, le surplus étant payé à 740 fr. En ce qui concerne les rendements supérieurs à 245 hectolitres le prix est fixé, pour un tiers, à 740 francs et pour les deux tiers à 600 francs.

Quant aux alcools viniques, ils sont payés à raison de 468 francs l'hectolitre d'alcool pur. (Article 5, décret du 17 décembre 1938.)

LE BOSC.

Chronique d'œnologie méridionale

Vins de lies. — On nous signale une industrie particulièrement prospère cette année. Elle consiste à produire légalement des vins à partir de lies et à les écouler naturellement comme vins ordinaires. Certaines personnalités, des associations, s'en sont inquiétées.

D'abord, définissons bien ce qu'il faut entendre par lie et vin de lie. Au soutirage, le vin limpide est séparé de sa lie fraîche. Celle-ci est, ou bien abandonnée à elle-même, ou bien filtrée ou pressée.

Dans le premier cas, la lie se partage en deux couches : une couche inférieure, c'est la lie proprement dite ; une couche liquide supérieure, c'est le vin de lie proprement dit ou vin de décantation. La lie déposée, reprise aussitôt, peut être filtrée ou pressée et nous obtenons une nouvelle quantité de liquide. Ainsi la récupération de la *totalité* du liquide se produit en deux temps : dans une première opération on recueille un certain volume de vin généralement sain. On le complète, si on le désire, par une certaine proportion de vin de lie d'imprégnation ; mais celui-ci est plus ou moins altéré.

Dans le deuxième cas, c'est du premier coup qu'on obtient la totalité du liquide, sans qu'on ait à redouter la moindre altération.

On comprend que dans ces conditions le deuxième procédé soit devenu de plus en plus en faveur auprès de certains industriels sensibles aux bénéfices de la récupération.

Le schéma suivant résume l'obtention des différents vins :

Vin décuvé ——————————————→ vin de soutirage
↓
lie fraîche ↗ filtrée ou pressée ——————→ vin de lie
↘ décantée ——————————→ vin de lie
↓
lie déposée —— filtrée ou pressée → vin de lie d'imprégnation.

Ces précisions étant données, il nous reste à envisager la distinction analytique de ces différents vins et l'influence du mode d'extraction sur leur composition. Alors nous pourrons apprécier le régime économique des vins de lies tel qu'il est appliqué.

Distinction analytique. — La lie fraîche, riche en levures, est le siège de phénomènes d'échanges entre les constituants internes des levures et le liquide ambiant.

Après un temps suffisant, le milieu externe, c'est-à-dire le vin de lie, prend finalement une constitution différente de celle du vin qui lui a donné naissance. En particulier l'extrait sec augmente et le degré alcoolique diminue. On conçoit que si, dès l'instant du premier soutirage, la lie fraîche est traitée pour en extraire du vin, la composition de celui-ci ne différera guère du vin de soutirage, puisque ces phénomènes d'échanges n'auront pas eu le temps de se produire ; à moins que, pendant la cohabitation du vin et de la lie, le vin d'imprégnation se différencie déjà du vin surnageant, ce qui n'a pas encore été démontré.

Mais, lorsque la séparation est opérée sur des lies conservées pendant plusieurs semaines, tous les phénomènes d'échanges ont alors atteint une grande amplitude ; les liquides que l'on obtient se distinguent essentiellement des vins de soutirage.

Le mode d'extraction a-t-il, à son tour, une réelle influence ?

Mode d'extraction. — A notre connaissance, il n'existe aucun travail établissant une différence quelconque entre les vins obtenus, soit par filtration

simple, soit par pression. Il est donc logique d'admettre, en attendant la démonstration expérimentale, l'identité des vins ainsi obtenus. D'autant qu'aujourd'hui la filtration fait appel à une nouvelle discipline : celle des pressions. On filtre sous pression, mais on ne presse plus ! Que de mots différents pour dire au fond la même chose ; car, il est vraiment difficile de distinguer des différences entre les effets d'un filtre-presse et ceux d'un filtre supportant une pression plus ou moins grande !

En conséquence, on doit admettre que les caractères distinctifs du vin de lie ne sont pas dus au mode d'obtention par filtration ou pressurage, *mais uniquement au temps qui s'écoule entre la production des lies et leur traitement.* Et comme nous n'avons aucune donnée précise sur le minimum de temps nécessaire à cette différenciation, il devrait être admis que le vin obtenu à partir des lies est et doit rester un vin de lie, *quel que soit son mode d'extraction.*

Considérons à présent le régime économique de ces vins.

Régime économique. — Si la lie fraîche est *filtrée,* le vin obtenu est du *vin ordinaire.* Si cette lie, convenablement enfermée, est *aussitôt pressée,* le vin obtenu constitue du *vin de lie.* Celui-ci ne doit jamais entrer dans la catégorie des vins ordinaires et doit être réservé à la distillation.

Malgré les progrès de la filtration et malgré sa généralisation sous pression, ce régime est toujours en vigueur. Donc si la pression exercée sur la lie se fait directement par un organe mécanique, on a un vin de lie ; si elle s'exerce par l'intermédiaire d'un gaz ou de l'air, on obtient un vin ordinaire !

Or, nous avons vu que ces vins de filtration et de presse avaient une composition identique. *C'est dire que leur régime économique ne repose actuellement sur aucune base analytique et n'a aucune justification technique.*

On peut donc comprendre la fragilité, pour ne pas dire plus, d'un tel régime, les abus qu'il peut engendrer, le grave préjudice qu'il porte à la politique de la qualité. Loin de nous la pensée d'accuser les industriels. Ils profitent d'un état de chose que les défenseurs de la viticulture doivent juger et corriger.

C'est là un nouvel exemple de contradiction déplorable entre le désir du législateur et la réalité des faits. Est-il vraiment impossible de réaliser en l'espèce une politique de la qualité en débarrassant le marché de ces vins, *qui sont tous des vins de lie,* quel que soit leur mode d'obtention ?

Nous avons bien la *distillation obligatoire,* avec les prestations d'alcool vinique ! Cette mesure suffirait à éviter la consommation des vins de lies à la condition :

1° D'étendre les prestations d'alcool vinique à tous les *producteurs ;*

2° De considérer le taux actuel de ces prestations *comme un minimum,* au-dessous duquel il ne faudra jamais descendre, au contraire ;

3° De considérer comme alcool vinique la *totalité des alcools* tirés de la distillation des lies.

Certains viticulteurs seront peut-être surpris par ces exigences. S'il est bien entendu que, sous le nom d'alcool vinique, on désigne l'alcool produit par la distillation des marcs, des lies et d'une façon générale de tous les résidus de la fabrication du vin, il est facile de montrer que les taux établis doivent être atteints, même en année de faible degré.

Toutefois, je signale, que les prestations d'alcool de vin devraient être calculées sur la quantité de vin réellement produite et non pas sur la production initiale comme l'établit le Code du vin.

Mais, en dehors de la distillation obligatoire, il existe un autre moyen d'utiliser les vins de lies et, plus généralement encore, les lies elles-mêmes : c'est la *fabrication des eaux-de-vie*. Si cette industrie était bien organisée, on aboutirait à des eaux-de-vie ou trois-six remarquables par leur arome, leur bouquet et leur suavité.

En résumé, si l'on veut réellement défendre les vins de qualité et plus généralement les vins tout court, il est urgent que l'on revienne sur le régime économique des vins de lies et qu'on fasse cesser la distinction arbitraire entre vins de filtration et vins de pressurage. Tous sont des vins de lies, qui en aucun cas, ne devraient entrer dans le courant de la consommation.

Michel FLANZY.

Evaluation de la production des raisins de table en 1938

Départements	Production Quintaux	Départements	Production Quintaux
Allier	120	Loir-et-Cher	100
Alpes (Basses-)	1.900	Loire	850
Alpes (Hautes-)	400	Loire (Haute-)	50
Alpes-Maritimes	14.500	Loiret	120
Ardèche	30.000	Lot	25.000
Aude	2.000	Lot-et-Garonne	25.000
Aveyron	150	Lozère	250
Bouches-du-Rhône	150.000	Pyrénées (Hautes-)	190
Cantal	10	Pyrénées-Orientales	35.000
Charente	150	Rhône	800
Charente-Inférieure	1.000	Saône (Haute-)	320
Corrèze	50	Savoie (Haute-)	20
Corse	4.500	Seine-et-Marne	3.300
Dordogne	3.000	Seine-et-Oise	200
Drôme	350	Sèvres (Deux-)	350
Gard	150.000	Tarn	200
Garonne (Haute-)	1.000	Tarn-et-Garonne	250.000
Gers	6.750	Var	45.000
Gironde	10.000	Vaucluse	400.000
Hérault	150.000	Vienne	400
Indre-et-Loire	80	Vienne (Haute-)	20
Isère	1.800	Yonne	30
Jura	50		
Landes	300	Total	1.317.110

RAPPEL DE CINQ ANNÉES (chiffres définitifs)

1937	1.590.610
1936	1.253.510
1935	1.216.030
1934	1.730.030
1933	649.890

Nitrate de Chaux dans la région du Midi

Dans une période où il devient plus que jamais nécessaire de réduire nos importations, en produisant nous-mêmes les produits dont nous avons besoin, l'Industrie française des Engrais azotés joue un rôle important en mettant à la disposition de l'agriculture et à sa plus grande satisfaction une quantité de plus en plus grande d'engrais nitriques, principalement sous forme de nitrate de chaux.

Le nitrate de chaux est par expérience reconnu comme le meilleur engrais nitrique. C'est, en effet, à l'état de nitrate de chaux que l'azote est le plus couramment absorbé par toutes les plantes. Donner du nitrate de chaux, c'est opérer comme la nature. C'est gagner, pour la rapidité de l'effet, le temps que mettent les autres engrais azotés à se transformer dans le sol en nitrate de chaux; c'est apporter aussi la chaux qui correspond à cette transformation et compenser partiellement les pertes annuelles de chaux subies par les terres sous diverses formes.

Le nitrate de chaux convient à la majorité des terres de la région du Midi qui sont souvent un peu fortes. En coagulant l'argile, la chaux accroît la perméabilité et crée un milieu plus favorable aux réactions diverses du sol, au contraire de la soude qui glace souvent les sols et s'oppose à la libre circulation de l'air ou de l'eau.

Par sa rapidité d'action et sa grande solubilité, le nitrate de chaux est surtout un engrais de couverture, utilisé pour apporter au moment voulu, c'est-à-dire après les grands froids de l'hiver ou après les fortes gelées de printemps, le complément d'azote qui est nécessaire à la constitution rapide des tissus de la plante.

Il est également utilisé avec succès en temps de sécheresse, en raison de sa propriété d'absorber énergiquement la moindre trace d'humidité de l'air pour se dissoudre et d'agir ainsi, même sans apport extérieur d'eau. Il est, par suite, précieux dans notre région pour accroître, par exemple, les récoltes de fourrage qui sont souvent insuffisantes.

Ne nous étonnons point, dans ces conditions, si la consommation française de cet engrais qui était presque nulle il y a une quinzaine d'années a dépassé en 1937/1938 : 1.800.000 qx.

***

MODE D'EMPLOI

SUR LES BLÉS JAUNIS PAR L'HIVER : 100 kilogrammes par hectare au début de février et *autant un mois après.*

SUR LES PATURES : 200 kilogrammes par hectare dès que la première pousse a été mangée par les animaux.

SUR LES PRAIRIES : dès le début de la saison sèche : 100 kilogrammes par hectare.

SUR LE TABAC : 300 kilogrammes par hectare assurent une reprise vigoureuse, un rapide développement des feuilles et le rendent plus combustible et de meilleure qualité.

SUR LE MAIS qui ne craint pas la verse : 300 kilogrammes par hectare en couverture après le binage doublent presque à coup sûr la récolte.

SUR LA VIGNE : 50 grammes par pied dès la fin des pluies d'hiver ; autant au printemps si la gelée a fait des ravages ; le bois et les feuilles se forment rapidement et sont en état de supporter une bonne fructification.

AU VERGER ET AU JARDIN : des applications fréquentes en couverture stimulent la levée et la pousse des légumes et donnent de la vigueur aux arbres.

Le nitrate de chaux, présenté en grains réguliers, sans poussière, du moins celui des meilleures marques, est très facile à épandre, soit à la main, soit au semoir. En outre, il est livré en sacs imperméables qui en assurent une longue conservation sans précautions excessives.

L'agriculteur qui sait l'employer y trouve aisément son compte et, en lui donnant la préférence sur les produits importés, il contribue également au redressement général.

18 janvier 1939.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. ; 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10° à 10°5 : 17 fr. 25 à 17 fr. 75 ; Rosés, 17 fr. 25 à 17 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes (30 Janvier 1939).* — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. 50, 9°5 à 10°, 16 à 16 fr. 50 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 9°5 à 12°, 16 fr. à 17 fr. 50 ; Costières, 16 fr. à 17 fr.

Montpellier (31 Janvier). — Vins rouges 1938 8°5 à 10°, 14 fr. 75 à 16 fr. 75, moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (25 Janvier). — Rouges. 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. 50 à 17 fr. » ; moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Rosés, 9° à 10°, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 9° à 10° » fr.

Minervois (28 Janvier). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 16 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (27 Janvier). — Rouges de 8° à 10°, 14 fr. 50 à 16 fr.

Carcassonne (28 Janvier). — Vins rouges 1938, 8°, » à » fr., 8°5, » à » fr., 9°, » à » fr., 10°, » à » fr. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Narbonne (26 Janvier). — Vins rouges 1938, 8°5 à 11°, 14 fr. 75 à 16 fr. 60.

Sète (25 Janvier). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. 25 ; Rosés, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. 65 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 106 fr. » à 110 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 75 à 85 fr. ; Hollande commune, 110 à 140 fr. ; Saucisse rouge, 110 à 120 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 250 à 400 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 210 à 250 fr. ; paille d'avoine, de 225 à 265 fr. ; paille de seigle, 215 à 255 fr. ; luzerne, 385 à 465 fr. ; foin, 405 à 485 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs surazotés, 128 fr. ; de palmistes, 94 à 98 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 326 fr. 50 à 327 fr. 50.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 17 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 29 fr. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 116 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 400 à 1200 fr. — Poires de choix, 800 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 300 à 350 fr. — Mandarines, 450 à 720 fr. — **Clémentines**, 700 à 1000 fr. — Oranges, 380 à 580 fr. — Noix sèches, 450 à 800 fr. — Noisettes, 1100 à 1250 fr. — **Châtaignes**, 50 à 140 fr. ; **Marrons**, 250 à 500 fr. — **Dattes**, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 300 à 450 fr. ; **Choux verts**, 150 à 250 fr. ; **Choux-fleurs**, 100 à 700 fr. — Artichauts, 150 à 275 fr. — Oseille, 1200 à 1500 fr. — Epinards, 120 à 260 fr. — Tomates, 350 à 800 fr. — Oignons, 160 à 250 fr. — Poireaux, 450 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 200 à 400 fr. — Haricots verts, 1000 à 1.800 fr. — Carottes, 150 à 300 fr. — Navets, 120 à 250 fr. — Aubergines, 700 à 850 fr. — **Endives**, 480 à 520 fr. — **Crosnes**, 600 à 750 fr.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne)



COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON